

Lagertemperaturen für Lebensmittel

(nach E-DIN 10508, Stand 2007)

Allgemeine kühlpflichtige Erzeugnisse	➤ Leicht verderbliche Lebensmittel, nach Vorgaben des Herstellers, oder	7°C
	➤ Sonstige kühlpflichtige Produkte, nach Vorgaben des Herstellers, oder	7°C
	➤ Tiefkühlprodukte	-18°C
Fertige Gerichte	➤ Kalte Speisen (Auslagezeit begrenzt auf max. 2 Stunden)	7°C
	➤ Warme Speisen (Ausgabetemperatur von gegarten Speisen) mind.	65°C
	➤ Wiederaufwärmen von vorgegarten Lebensmitteln	100°C
Fleisch und Fleisch-erzeugnisse	➤ Fleisch, frisch	7°C
	➤ Fleischerzeugnisse, leicht verderblich	7°C
	➤ Fleischzubereitungen (SB), verpackt, nach Vorgaben des Herstellers, oder	4°C
	➤ Fleischzubereitungen, selbst hergestellt, lose, zur alsbaldigen Abgabe	7°C
	➤ Nebenprodukte der Schlachtung allgemein	3°C
Hackfleisch und Hackfleisch-erzeugnisse	➤ Hackfleisch, selbst hergestellt, lose, zur alsbaldigen Abgabe	7°C
	➤ Produkte mit rohem Hack, selbst hergestellt, lose, zur alsbaldigen Abgabe	7°C
	➤ Hackfleisch (SB), verpackt, nach Vorgaben des Herstellers, oder	2°C
	➤ Produkte mit rohem Hack (SB), verpackt, nach Vorg. des Herstellers, oder	2°C
Geflügel	➤ Geflügelfleisch, frisch	4°C
	➤ Geflügelfleischzubereitungen, selbst hergest., lose, zur alsbald. Abgabe	4°C
Fisch und Weichtier-erzeugnisse	➤ Fischereierzeugnisse	0-2°C
	➤ Krebs- und Weichtiererzeugnisse	0-2°C
	➤ Fischereierzeugnisse, verarbeitet (mariniert, gesäuert, geräuchert)	7°C
	➤ Muscheln, lebend	10°C
Wild	➤ Großwild und Farmwild, frisch (Haarwild, erlegt)	7°C
	➤ Kleinwild (Hasen, Wild- und Hauskaninchen) und Federwild, frisch	4°C
	➤ Wild tiefgefroren	-18°C
Molkerei-produkte	➤ Butter	10°C
	➤ Frischkäse, Frischkäsezubereitungen	10°C
	➤ Weichkäse und Schnittkäse	10°C
	➤ Sonst. Kühlpflichtige Milcherzeugnisse, nach Vorg. des Herstellers, oder	10°C
	➤ Lose Milch im Erzeugerbetrieb	8°C
	➤ Vorzugsmilch	8°C
	➤ Konsummilch, pasteurisiert	8°C
Speiseeis	➤ Speiseeis in Fertigpackungen	-18°C
	➤ Speiseeis zum Ausportionieren	-10°C
Ei und Eiprodukte	➤ Hühnereier (spätestens ab 18. Tag nach Legedatum)	5-8°C
	➤ Roheihaltige Lebensmittel (z.B. Frischeimayonaise)	7°C
	➤ Eiprodukte (Flüssigei vor der Weiterverarbeitung)	7°C
Sonstige Lebensmittel	➤ Feinkost kühlpflichtig allgemein	7°C
	➤ Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung oder Auflage	7°C
	➤ Feinkostsalate	7°C
	➤ Obst und Gemüse	10°C
	➤ Salate zerkleinert	7°C